40e Année. — Tome LXXVIII N° 2028 Paris, 11 Mai 1933

REVUE DE VITICULTURE

LES MEFAITS DES GELEES D'AVRIL DANS LE VIGNOBLE

En Moselle

La vigne, les arbres fruitiers, les fraises qui ont remplacé la vigne dans les bas coteaux et qui couvrent des centaines d'hectares, ressources très importantes pour les viticulteurs, ont beaucoup souffert de la gelée dans les nuits du 20-21 et particulièrement le 23 où le thermomètre s'est abaissé jusqu'à 7°. Heureusement la sécheresse étant très grande et le vent aidant, les cépages à débourrement un peu tardif ont été épargnés. Ont particulièrement souffert : Gamay de Liverdun et Elbling blanc et rose (40 % de perte), les hybrides producteurs directs tels que Oberlin 595 et Baco I (60 %). En arboriculture, les cerisiers, poiriers et mirabelliers de même que les fraises printanières, ne portent plus que des fleurs à pistils noircis.

A. Aubriot.

En Alsace

La nuit du 22 au 23 avril, qui a causé des dégâts dans presque toutes les régions viticoles de la France et même dans certains pays limitrophes, a aussi, dans certaines situations, compromis gravement la récolte du vignoble alsacien. Le beau temps avant Pâques, presque trop chaud pour la saison, avait fait débourrer la vigne, de sorte que les températures de moins 4°, 5° et 6° constatées dans la nuit fatale ont détruit nombre de bourgeons à peine éclos. Pourtant les dégâts sont très inégaux. Il y a des communes sans dégâts du tout, et d'autres où les vignes sont endommagées de 50 à 80 %. Les situations de coteaux sont en plus grande partie sans dégâts malgré le froid qui y fut constaté comme ailleurs. Par endroits, il y a quand même des dégâts à des situations aussi élevées que celles non éprouvées de sorte qu'on ne peut pas établir une règle générale se basant sur l'altitude des vignobles. Il semble que les courants d'air nocturnes y sont pour quelque chose.

Si la plus grande partie des vignobles de coteaux l'ont encore échappé belle, il faut constater le contraire pour presque toutes les parcelles situées au pied des coteaux ou nettement dans la plaine. Là, la récolte est détruite pour plus de 50 %. Dans l'ensemble, on peut estimer que d'ores et déjà la récolte totale de 1933 est déjà diminuée d'un cinquième.

A. W.

En Seine-et-Marne

Les fortes gelées de 5 et 6 degrés de la première quinzaine d'avril ne se sont heureusement manifestées que *par sillons* en notre vignoble de Seine-et-Marne.

Nous avons en effet remarqué que si certaines années, à la suite de gelées

même moins fortes, tel cépage avait toutes ses bourres et bourgeons grillés, cette fois-ci, une longueur de rang est détruite totalement, l'autre atteinte en partie, et la troisième épargnée presque en totalité.

C'est ainsi que nous avons constaté sur des vignes en ligne de quelque deux cents mètres, ces différences de gelivures se répétant à plusieurs reprises. Effets de courant d'air sans nul doute ! Grâce à cette heureuse particularité, nous n'avons payé notre tribut au minotaure que dans la proportion de quarante pour cent. Quant au vignoble de Thomery, il est totalement épargné.

René Salomon.

En Champagne

L'hiver relativement sec, avec des froids prolongés mais non excessifs, fut tout à fait favorable à la préparation du sol.

Le bois bien aoûté promettait une belle « montre ».

Une fin d'hiver et un début de printemps extraordinairement secs et sans nuages ont fait débourrer la vigne assez hâtivement. Puis la période des nuits froides a ralenti cette première végétation.

Un froid hivernal a sévi dans la nuit du Vendredi-Saint au Samedi-Saint et dans la suivante au matin de Pâques.

On nota — 7 et même, dit-on, — 9 dans la plaine de Reims, et cette vague est venue déferler sur les côtes du vignoble faisant face à Reims.

Les dégâts sont considérables et souvent totaux depuis le promontoire du Moulin de Verzenay jusqu'à Vrigny en passant par les crus de Mailly, Chigny, Ludes, etc., Villedommange, Pargny, etc... La Vallée de l'Ardre est entièrement gelée.

Les dégâts cessèrent plus au sud. Dans certains endroits à l'abri du vent, mais toujours limités, le froid fit quelque mal, surtout aux sommets des coteaux.

La Côte blanche, si sensible aux gelées, fut épargnée.

Dans la nuit du 22 au 23 avril, une gelée très inégale fit des dégâts dans certaines zones les plus hâtives et sur certains points peu inclinés à divers niveaux sur les côtes. La Vallée de la Marne aurait, dit-on, souffert par endroits ; le sud de Vertus aussi.

Ainsi donc, avant que commence la « lune rousse », certains secteurs sont complètement dévastés, d'autres plus localisés ont partiellement souffert.

Sans la sécheresse extraordinaire qui vient de se terminer le 24 avril, il ne serait rien resté. Jamais on n'avait pensé qu'après de telles gelées « à glace » les bourgeons longs de 5 à 15 cm. et plus pourraient résister.

La détente depuis quelques jours remet la végétation en route. La couleur citron des jeunes feuilles réfrigérées tourne au vert normal et « le nez rouge » des jeunes grappes par suite du froid devient de couleur plus rassurante.

Malheureusement, les chrysalides de Cochylis se révélaient cet hiver fort abondantes lorsqu'on les cherchait, et cela était bien à craindre après la formidable génération de vers du dernier automne qui avait entièrement dévasté certaines régions.

Les connaisseurs en cette terrible spécialité ont remarqué que dans certaines zones, pour des raisons diverses (grêle, destruction de la récolte dès le printemps, etc.), cette deuxième génération de l'automne 1932 n'a pas eu assez de grappes pour se nourrir ; dans ces régions où la vendange avait été absolument nulle, les chrysalides avaient été détruites par l'Isaria Farinosa.

Mais ailleurs il reste un ensemencement abondant qui, avec une précocité inusitée de près de 15 jours, vient de se révéler dès le 24 avril. Les papillons volent de plus en plus nombreux, et leurs œufs de première génération avec la détente du froid, l'humidité et l'absence de soleil et de grande chaleur, vont trouver tout ce qui leur convient pour prospérer. Cette première génération aura de quoi s'engraisser, car la montre est magnifique là où la gelée n'a pas passé.

Ainsi donc aujourd'hui 29 avril, en pleine lune rousse, une sérieuse proportion de la vendange est déjà faite par une double gelée, et la Cochylis, qui a ruiné les grands crus avant la dernière vendange, promet de s'attaquer vigoureusement aux premières grappes de 1933.

Souhaitons un été torride pour anéantir en fin juillet les œufs de la deuxième génération et nous éviter de voir ce qui aura échappé après la fleur disparaître en septembre comme l'an dernier.

Etienne Henriot.

***

Une chaleur prématurée pour la région champenoise à la fin du mois de mars et au début d'avril avait permis un débourement précoce. Malheureusement le froid est intervenu et a provoqué des accidents graves dans nos pays.

Le minimum de température enregistré a été de 6 à 8° en dessous de zéro, mais cette température qui aurait pu être supportée par la vigne n'a pas été uniformément répartie. Dans les terres froides du Nord du département de la Marne, les arbres fruitiers malgré l'éclatement des bourgeons sont sortis indemnes de la gelée ; il y aurait donc lieu d'estimer que ce sont plutôt des courants d'air d'origine Nord, Nord-Est qui ont provoqué un hâle brutal sur certaines régions de la Champagne.

Les régions les plus gélives du département de la Marne et du département de l'Aisne n'ont pas souffert en effet comme certaines régions considérées comme privilégiées grâce à la forêt de la Montagne de Reims.

La région la plus défavorisée se trouve dans la petite Montagne de Reims et on peut compter que sur le méridien du Moulin de Verzenay on trouve à l'Est des vignes intactes et à l'Ouest jusqu'à Fismes des vignes gelées dont nous vous indiquons le pourcentage moyen :

Mailly, pays le plus atteint, peut compter une perte dépassant 50 % ; Ludes, 33 % ; Chigny, 28 % ; Rilly, 28 % ; Villers-Allerand, 60 % ; Ecueil, 40 % ; Villedommange, 28 % ; Jouy, 30 % ; Janvry, 45 % ; Sillery, 80 % ; Beaumont, 22 %.

Contrairement aux habitudes, la Côte blanche n'a pas beaucoup souffert de la gelée. Quelques vignes en ont subi les atteintes dans les régions hautes voisines de la forêt, les vignes de plaines sont intactes.

La valeur moyenne des pertes dues à la gelée de la Côte blanche peut s'estimer à 20 %.

Dans la vallée de la Marne, les dégâts sont sensibles surtout sur la rive droite dans la région Damery, Vanteuil, où on peut estimer le dégât à 22 %.

Dans l'Aisne, le même dommage est subi sur la rive droite de la Marne avec la même proportion.

Dans la vallée de l'Ardre, on peut estimer la perte à 35 %.

Dans l'ensemble des chiffres ainsi énoncés, il résulte que ce n'est pas la température de base qui a fait les dégâts, mais que c'est un balayage par le vent qui a entrané les brouillards protecteurs prévus dans ces régions, car la gelée s'est produite sous une répartition très précise en raison de l'orientation des vents. La cuvette de Billy a reçu des froids gélifs, cette bise a pu glisser en tombant sur la Montagne de Reims jusqu'à la vallée de l'Ardre ; elle est repassée par les contre-vallées depuis le Tardenois jusqu'à la vallée de la Marne et a arrêté ses effets à la limite des brouillards de la dite vallée.

Les vents dominants étant toujours les Nord-Nord-Est se sont heurtés aux massifs de la Montagne de Reims dans la région de Mailly et n'ont pu s'étendre à l'Est de la dite région.

De l'ensemble des observations faites, on peut considérer que le vignoble champenois a été très attaqué par la gelée, surtout en petite Montagne de Reims, mais que les grands crus ont été protégés. Pourtant la perte est déjà estimée, en moyenne, pour l'ensemble du vignoble, à 25 %.

P. H.

Dans l'Yonne

En réponse à votre lettre du 29 avril, voici les renseignements que je puis vous donner sur les effets de la gelée.

Avant la venue de la fameuse lune rousse, terreur des vignerons, nous avons subi une assez forte gelée ; grâce à la sécheresse persistante, ses méfaits n'ont pas été aussi graves que nous le croyions sur le moment. Du 18 au 23 avril, abaissement progressif de la température. Le 22 au matin, quelques flocons de neige localisés et dans la nuit suivante, le thermomètre descendait à 7° au-dessous de zéro.

Nous pouvons, à l'heure actuelle, évaluer à un tiers la récolte enlevée ; les premiers crus, la végétation étant un peu plus avancée, auraient souffert davantage. Mais avec notre taille et la sortie de raisins qu'il y avait, sauf nouvelle gelée et d'autres complications, nous pouvons espérer encore en l'avenir.

En 1905, une gelée printanière identique à celle-ci n'avait pas empêché de faire une récolte moyenne. Souhaitons pour tous qu'il en soit de même pour 1933. En 1893, année sèche également, les vignes avaient gelé à mi-côte du 1er au 3 juin. A cette époque, les vignes étaient accolées aux échalas.

Nous venons d'avoir quelques pluies bienfaisantes, mais hélas pas suffisantes pour permettre, avec facilité, le piquage des échalas, dur travail qui heureusement disparaît progressivement avec la mise de nos vignes sur fil de fer. Le baissage va commencer, il consiste à attacher, avec de l'osier dans notre région,

la taille de l'année, soit au fil de fer, soit à l'échalas. Il est peut-être encore un peu tôt, de nouvelles gelées peuvent encore survenir, mais nous ne pouvons pas attendre qu'elles soient complètement passées pour effectuer ce travail.

Des nuées de papillons circulent, qui m'ont tout l'air d'être des Cochylis, j'en ai capturé hier quelques-uns.

Un capteur de papillons doit être expérimenté à Chablis dans le courant du mois. Des expériences analogues doivent être faites du 10 au 11 mai en Seine-et-Oise. La direction des services agricoles de ce département y prend part.

H. Picq-Benjamin.

En Cote-d'Or

Le refroidissement de la température consécutif aux pluies de l'époque de Pâques ne laissait pas d'inquiéter les vignerons : chaque soir, ils interrogeaient le ciel, lui demandant ce qu'il allait leur réserver le lendemain matin, et ce fut finalement la calamité, à l'aube du 23 avril.

Le thermomètre, au moins dans la région de la Côte, ne descendit guère au-dessous de — 4°, mais ce fut suffisant pour causer le désastre. Les belles et chaudes journées connues dès la fin mars avaient donné un grand essor à la végétation, qui avait certainement une avance d'un mois par rapport à l'année précédente. Le développement pris par les Chardonnay était particulièrement important. Le mal causé par le gel ne pouvait qu'en être pire.

On peut dire que, pratiquement, toutes les communes de la Côte, de Dijon à Chagny, ont été éprouvées. Jusqu'à Gevrey compris, le mal ne semble pas trop grave, mais à partir de Morey, les vignes ont, pour une grande part, repris leur aspect hivernal et il en est ainsi à Chambolle, Vosne, Vougeot, Nuits, Prémeaux, Aloxe-Corton, Beaune, Meursault, etc.

Evidemment, les climats les plus touchés sont ceux qui occupent le bas de la Côte. Les croupes, cependant, sont loin d'être indemnes et le gel a sévi partout où quelque courant d'air a chassé l'humidité protectrice.

Certes, il est encore trop tôt pour se prononcer sur l'ampleur des dégâts. Il est probable toutefois que les dispositions nouvelles concernant les calamités agricoles vont être appelées à jouer ; beaucoup de vignerons ont été suffisamment victimes pour envisager la perte du quart au moins de leur récolte moyenne. Les travaux des experts pourront, dans quelques semaines, fournir des indications précises sur la gravité du mal.

Si certains cépages vigoureux ne redoutent pas trop les gelées précoces, grâce à des contre-boutons souvent fructifères, il n'en est malheureusement pas de même pour les plants fins de la Bourgogne et le Gamay lui-même ne peut, après le passage du froid, laisser grande espérance.

Voilà donc encore une fois les viticulteurs gravement éprouvés. Malgré les dures difficultés économiques auxquelles ils se heurtent, il leur faudra poursuivre façons et traitements, sans même la perspective d'une vendange compensatrice.

Quelle dose de philosophie et de résignation et aussi quelle passion de son métier ne faut-il point pour résister à pareils déboires ?

Paul Thiéry.

En Chalonnais, Maconnais, Beaujolais

Voici quelques renseignements sur les dégâts causés par la gelée dans notre région. Le dimanche matin 23 avril et le lundi matin 24, le thermomètre a marqué plusieurs degrés en dessous de zéro : — 4° en général, et jusqu'à — 7 en certains points. La végétation était déjà nettement partie, en ce qui concerne les plants purs tout au moins. Aussi les vignes situées dans les fonds de vallée et au bas des côtes ont été fort éprouvées.

Les gamays paraissent les plus touchés, leurs bourgeons, tous situés à faible hauteur sur les coursons du gobelet, sont en partie détruits ; les dégâts sont particulièrement importants à Romanèche-Thoins, dans la partie basse du cru Moulin à Vent. Les chardonnays, toujours taillés ici en guyot simple ou double avec baguettes palissées horizontalement sur fils de fer, ont conservé leurs yeux les plus éloignés du sol, en totalité ou en partie. Cependant certaines parcelles ont leurs bourgeons complètement détruits : à Lugny notamment, aux abords de la cave coopérative, la vigne a repris son aspect hivernal, alors qu'à quelques centaines de mètres, sur la pente du coteau voisin, les pampres restés bien verts accusent l'irrégularité des dégâts. Les noahs semblent moins touchés.

Il est difficile, et il serait imprudent de tenter d'ores et déjà de chiffrer l'importance moyenne de la perte subie dans le Beaujolais, le Mâconnais et le Chalonnais viticoles. On peut cependant affirmer que la gelée a causé des dégâts importants qui réduiront très sensiblement la récolte en vins de qualité, rouges et blancs. A ce point de vue, l'année 1933 marquera dans le souvenir des vignerons.

A. Dufoux.

Dans la Loire

Le mois de mars et le début d'avril ont correspondu à une période particulièrement sèche qui a gravement compromis la récolte fourragère. Le 18 avril, on a enregistré une faible pluie qui a été suivie par un abaissement de température avec faibles gelées les nuits suivantes, ce qui a grillé quelques bourgeons dans la plaine.

La nuit du 22 au 23 courant a causé un véritable désastre dans la région forézienne. Il a été enregistré jusqu'à moins 9° dans certains bas-fonds ; mais le centre du vignoble a subi une température de moins 5°. La nuit suivante, la température s'est un peu relevée, mais elle a encore atteint moins 4°. Au lever du soleil, pas de nuages, mais simplement une très légère brume.

La saison étant avancée de trois semaines sur 1932, il en est résulté un vrai désastre pour la région viticole. Seuls les hauts coteaux ont été épargnés. Les jeunes plantiers ont été les plus éprouvés.

On peut estimer les dégâts dans la plaine de 90 à 100 % de la récolte espérée ; dans la côte, de 10 à 80 % ; sur les hauts coteaux, dégâts nuls. Dans l'ensemble, on peut estimer *actuellement* les pertes de 60 à 70 %.

Dégâts encore plus importants sur les arbres fruitiers, où *tout est gelé* : noyers, poiriers, pommiers, abricotiers, pruniers, pêchers, cerisiers.

Le désastre ne s'étendra pas seulement à 1933, mais 1934 en subira encore les conséquences.

Résultat de la gelée sur le cours des vins : légère hausse avec faibles demandes.

J. T.

P. S. — Déjà les papillons de Cochylis apparaissent (1er mai) en nombre important, bien que l'on ait escompté une faible sortie de ces insectes.

Avant les derniers froids, la Pyrale avait déjà commencé ses ravages qui paraissaient devoir être importants. Depuis une dizaine de jours, cet insecte semble engourdi et s'être probablement mis à l'abri sous les écailles des bourgeons, les écorces ou les fentes des ceps. Il y a tout lieu de craindre qu'il ne tardera pas à renouveler ses déprédations. Les rares viticulteurs qui comptaient combattre Pyrale et Cochylis au moyen des arsénicaux sont découragés et peu nombreux seront ceux qui chercheront à se défendre. J. T.

Dans la Drôme

Les onze premiers jours d'avril ont été clairs, beaux ou même trop chauds pour la saison.

La pluie a fait son apparition le 12 et a continué le 13.

Le soleil a reparu les 14, 15, 16 et 17. De nouveau, la pluie le 18. Ciel couvert le 19 et le 20. La neige blanchit le 21 les derniers contreforts des Alpes, distants de 15 kilomètres.

Dans la nuit du 21 au 22, et pendant celle du 22 au 23, il a gelé plus ou moins fortement suivant l'altitude, l'exposition, le voisinage des fourrages et des céréales.

A Romans et aux environs, les dégâts sont peu importants. Quelques carrés de légumes hâtifs : haricots, pommes de terre, tomates, ont souffert dans certains quartiers.

La vigne a été endommagée dans plusieurs endroits, mais les pertes sont peu importantes en général. Dans beaucoup de champs, elle est absolument indemne.

Dans le nord du département, et notamment dans le canton de Grand Serre, les vignes et les arbres fruitiers ont été gelés et la récolte est complètement anéantie. Dr Bonnet.

Dans l'Hérault

Dans la nuit du 23 au 24 avril, un abaissement brusque de température provoqué par un vent du nord-est, a amené une gelée causant des dégâts au vignoble de l'Hérault.

Les vignes atteintes se trouvent surtout dans les parties Est et Nord de l'arrondissement de Montpellier.

Les dégâts sont importants dans les communes de Galargues, Saussines, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Valflaunès, Ganges, Fontanès, Castries, Saint-Sériès, Saint-Aunès, Murviel-les-Montpellier, Montpellier, Mireval, Cournonterral, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Paul et Valmalle, Vendémian, etc...

Dans toutes ces communes, divers tènements sont éprouvés et la récolte est fortement compromise.

En raison de l'avance de la végétation, la base des sarments a été épargnée dans de nombreux cas, et quelques viticulteurs ont déjà rabattu les pousses atteintes pour provoquer le développement des contre-bourgeons et obtenir une petite récolte. C. P.

Dans le Tarn

Notre région a été fortement éprouvée par la gelée survenue le matin du 23 avril ; le thermomètre est descendu à — 4°, à 5 heures du matin. Les vignes de plaine sont gravement atteintes, les coteaux ont généralement peu souffert, là le mal est souvent nul, ou toujours bien atténué.

Toute la ligne des coteaux qui longent la plaine de Rabastens à Albi, n'a subi que des dégâts peu importants, variant de 10 à 20 %. Certains n'ont pas été touchés. En plaine, les pertes peuvent varier de 50 à 60 %, souvent encore plus élevées. Cette gelée (comme toutes les gelées), a produit des bizarreries qu'on ne s'explique pas ; parfois, un pli de terrain a suffi pour protéger ou pour détruire la récolte ; ainsi, les arbres qui bordent les routes ont servi d'écran protecteur, sur une profondeur variant de 20 à 50 mètres.

Pour ma part, c'est une parcelle très abritée qui a été littéralement brûlée, il est vrai que la végétation y était très avancée, certains plants avaient des pousses de 30 à 40 centimètres. Toutes les variétés n'ont pas été uniformément touchées : ainsi, le Chasselas, l'Aramon, le Grand Noir sont cuits, tout à côté, plusieurs Hybrides PD, ont résisté ; il y a une étude à faire, qui sera très intéressante. J. Tibbal.

En Loire-Inférieure

La gelée n'a pas été sans atteindre le vignoble par places. Les parties basses dans les vallées ou les plaines sont parfois fortement endommagées. Heureusement, ces régions sont souvent complantées en gros plant et hybrides qui repoussent quelque peu par le prompt bourgeon.

Dans l'ensemble, on peut estimer la perte de récolte à un dixième.

Les papillons de Cochylis ont fait nombreux leur apparition. L. C.

Alger

Dans la matinée du 23 avril, une gelée blanche a causé d'assez sérieux dégâts dans les vignes occupant les bas-fonds de quelques communes de la Mitidja et du Sahel. Dans l'arrondissement de Médéa, dans la plaine des Arribs (notamment à Aïn-Bessem), dans le moyen Chélif (Djendel, Littré, Rouïna, Kherba, etc., etc.), de grands tènements ont eu leur récolte anéantie, mais bien que pour les propriétés atteintes les dégâts soient élevés, l'ensemble de la production viticole du département d'Alger ne sera pas fortement influencée par cette gelée qui est loin d'avoir eu l'importance de celle du 14 avril 1932.

Le siroco souffle depuis trois jours, le thermomètre est passé brusquement de — 2° à + 34°. En certains lieux, la force du vent a été telle que des constructions légères ont été jetées à bas, et que de nombreuses tuiles ont été dé-

rachées et emportées au loin des immeubles qu'elles recouvraient. Les vignes ont souffert ; les plants précoces et à sarments fragiles, comme l'ugni blanc, le carignan, etc., ont été le plus éprouvés. Les ceps des plantiers non encore échalassés ont été rasés par le vent. Il est impossible d'estimer les dégâts ainsi produits, car ils varient suivant non seulement les localités, mais aussi en raison de l'orientation des vignobles. Ceux exposés au sud ont été les plus atteints. Toutefois, comme le siroco a été général en Algérie, on peut dire que ses néfastes effets sont plus importants que ceux produits par les gelées.

Sur les hauts plateaux, les orges qui étaient épiées ont beaucoup été éprouvées par la gelée du 23 avril ; les blés n'en ont pas souffert, parce que leur végétation était plus en retard ; mais le siroco pourrait les toucher davantage et même les sécher sur pied avant qu'ils puissent épier là surtout où les indigènes les ont semés en retard et sur chaumes. F. S.

2 mai 1933.

FERROMETRIE DES VINS ROUGES

A l'examen de la méthode de M. Ribereau, publié par la dernière *Revue*, je crois utile de joindre quelques précisions empruntées à ma communication du 4 mai, à la Société des Sciences Physiques et Naturelles de Bordeaux.

Les liqueurs étalons de teneur en fer connue doivent être établies, non sur une solution aqueuse de sel, mais sur une sorte de *vin synthétique moyen* additionné de la quantité de métal voulue et qui sera porté, pour chaque essai, au degré alcoolique du vin essayé.

A suivre la méthode telle que l'auteur l'a publiée, un essai attentif révèle la nécessité d'employer non pas de l'éther ordinaire — comme tout le monde le comprendrait, l'auteur lui-même ne paraissant pas l'avoir compris autrement — mais de l'éther exempt de peroxyde. Ce point sera vérifié sur un sel ferreux additionné d'acide et de sulfocyanure.

On a toute sécurité avec l'éther fraîchement rectifié sur le sodium ou plus simplement conservé sur ce métal.

L'éther, sauf précautions spéciales, s'altère rapidement par production d'eau oxygénée ; le produit du commerce et des laboratoires n'en est jamais exempt. D'où, semble-t-il, certaine réaction des sels ferreux qui ne donnerait rien avec l'éther gardé sur le sodium, tout au moins d'une façon immédiate et dans les conditions de l'essai qui nous occupe.

Une indication explicite serait donc nécessaire. A croire suivant les termes de l'auteur et sur la foi de ses vérifications minutieuses qu'il suffit d'employer de l'éther comme pour un épuisement quelconque — donc de l'éther ordinaire — on s'exposerait aux plus graves méprises.

M. J. DUBAQUIE.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — De la dose de sulfate de cuivre dans les bouillies contre le Mildiou (J. Capus). — Ecole municipale d'agriculture et Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La végétation de la vigne qui était bien partie au début d'avril, grâce à une température chaude, est restée stationnaire jusqu'à ces derniers jours, parce que les nuits étaient devenues froides dans la deuxième quinzaine du mois dernier, avec peu de chaleur dans la journée. Les « cavaliers » ont fait parler d'eux. Tout cela est passé maintenant, laissant dans la consternation les viticulteurs qui ont vu leur récolte enlevee par les gelées blanches matinales ou les gelées noires.

Ceux dont les vignobles ont échappé au grillage par le froid et le dégel admirent la belle végétation actuelle, mais redoutent la deuxième quinzaine de mai et les premiers jours de juin, époque où le Mildiou se développe rapidement, si l'état atmosphérique lui est favorable. Pourtant, les vignes qui avaient perdu leur feuillage l'année dernière sont un peu malingres.

Jusqu'à maintenant, l'invasion prévue par la station de recherches et d'avertissements de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, ne s'est pas produite, parce que le milieu favorable à la germination des spores n'a pas eu lieu. Il a bien fait des averses de pluie un peu partout dans le Midi, mais le vent du Nord a soufflé aussitôt après, desséchant rapidement le peu d'humidité occasionné par les petites pluies.

On constate tout de même dans les bas-fonds abrités et humides quelques taches de Mildiou, sur les feuilles de base. Ce qui indique bien que si nous avions des pluies d'orage suivies de coups de soleil chaud ou de brouillards le matin, nous pourrions avoir une invasion. Il ne faut pas trop se fier au vent du Nord sec qui souffle quelquefois assez fort le matin, mais fait place le soir à un vent humide du Sud qu'on appelle chez nous vent marin.

Les sulfatages doivent être préventifs avec des matières adhésives, pour prolonger l'efficacité du cuivre.

Nous sommes à la campagne depuis quelques jours et constatons que le premier sulfatage n'a pas été fait partout, alors que certains viticulteurs en ont fait deux et d'autres trois traitements liquides. Le vent a empêché de faire le premier soufrage, comme d'ailleurs chaque année. On se lève plusieurs fois à la pointe du jour alors que le vent ne souffle pas du tout, mais lorsqu'on a tout préparé pour partir, voilà que le mistral se « lève ». C'est fort ennuyeux pour le personnel qu'on a réveillé tôt.

Les viticulteurs qui emploient le soufre mouillable ou le colloïde dans le premier sulfatage, n'ont pas à craindre l'Oïdium jusqu'à la floraison et évitent les pertes de temps et de sommeil. Il ne faut pas négliger pourtant le soufrage du début de la floraison. Certains reculent devant la dépense qui n'est pas supplémentaire, puisqu'on économise du soufre et qu'on rend les bouillies plus adhésives. Ce qui permet d'espacer les sulfatages. Le soufre colloïdal a de plus l'avantage de chasser les altises des vignes traitées. Les essais de bouillies à l'alun sont faits un peu partout. Nous suivrons ces expériences et consignerons les résultats.

Les premiers sulfatages qui sont faits assez souvent à dos d'homme, doivent être surveillés. Il faut bien mouiller le dessus des feuilles qui est la partie où les spores du Mildiou se développent. Les inconvénients des appareils à dos de cheval, c'est qu'ils n'atteignent le plus souvent que la partie lisse de la feuille (le dessus), à moins d'avoir des appareils perfectionnés et assez compliqués qui dirigent les jets dans tous les sens. Il existe pourtant un appareil à dos de cheval dont les jets sont tenus par deux hommes, un de chaque côté du cheval. L'ouvrier ne fatigue pas et peut répandre le liquide à l'envers des feuilles.

Ces appareils, qui sont encore peu employés, nous paraissent appelés à se multiplier.

Si l'on craint une attaque de Mildiou, il faut préparer les bouillies à 2 % de sulfate de cuivre. Espérons que les conditions météorologiques nous éviteront le surmenage du personnel de l'exploitation qui s'est produit l'année dernière.

Plus que jamais, il faut pratiquer « l'ébourgeonnage », c'est-à-dire l'enlèvement des pousses qui se sont développées à la base de la souche et le long des bras.

La dépense qu'on fait pour pratiquer l'ébourgeonnage est compensée par l'économie d'une quantité de liquide au moment du sulfatage, par un gain de temps à la taille d'hiver. De plus, on enlève au cep les gourmands qui se développent au détriment des pousses fructifères.

Les greffages sur place sont terminés, ainsi que les plantations dont certaines ont été trop en retard.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont peu fréquentés en ce moment de grande activité dans le vignoble où on laboure avant le croisement des sarments et où l'on sulfate.

Le relèvement des cours et l'activité d'achats qu'on attendait après les gelées ne se sont pas encore produits.

Le commerce régional continue à acheter des vins d'Algérie pour corser les faibles vins récoltés dans notre région cette année. Les ports de Sète et de Port-Vendres reçoivent quelques vins d'Espagne, mais comme ils ne peuvent pas servir aux coupages, la loi l'interdisant, ces vins sont beaucoup moins demandés que les vins d'Algérie, quoiqu'ils se paient environ 30 fr. de moins par hecto pour des vins de 12 degrés.

On continue à s'entretenir dans les marchés et à la campagne du dépôt en blanc du soi-disant projet de loi destiné à remplacer le statut de la viticulture voté en 1931 sous la pression du président de la Commission des boissons de la Chambre qui le trouvait parfait et faisait ses éloges dans la presse.

Au moment où l'on préparait ce projet à la Commission interministérielle et plus tard à la discussion devant le Parlement, nous avons fait des critiques que la pratique a justifiées.

Ce qu'adorait le président de la Commission des boissons de la Chambre ne vaut plus rien aujourd'hui, parce que les viticulteurs se sont élevés à l'unanimité contre ce statut. Ce monsieur feint de ne pas se rappeler ce qu'il a fait en 1931. Nous sommes d'ailleurs habitués aux changements d'attitude d'un homme qui ramène tout à la recherche de sa popularité, prenant ses compatriotes pour des imbéciles. Le but n'a pas été atteint. Et l'ensemble des viticulteurs de l'Hérault et du Midi critique vivement le président de la Commission des boissons, président du Groupe viticole de la Chambre. Sauf pourtant quelques décorés, pourvus de fonctions dans les organismes officiels de Paris ou des aspirants aux décorations, ainsi que la soi-disant Ligue des petits et moyens viticulteurs de l'Hérault composée exclusivement de quelques hommes politiques amis personnels du « roi de la vinasse ».

M. Turrel, le vénérable ancien ministre propriétaire viticulteur dans l'Aude, a fait paraître ces jours derniers dans la presse régionale, sauf celle qui est inféodée au président de la Commission des boissons, une lettre où il met à jour avec énergie et courage les manœuvres du gouvernement et des politiciens qui le suivent. Il emploie les expressions des paysans pour donner plus de force à sa protestation.

Voici les premières phrases :

« Pauvre Midi, comme on te roule ! Voilà la réflexion que les maires méfiants doivent faire à cette heure. Le gouvernement se moque vraiment des viticulteurs et les prend pour des imbéciles, etc... »

Les viticulteurs, au lieu de menacer le gouvernement de la démission des corps élus, ce qui est compliqué et peu dangereux pour les ministres, auraient dû obliger tous les parlementaires des régions viticoles à voter systématiquement contre le gouvernement, s'il ne déposait pas le projet de loi terminé, avant le départ de la Chambre en vacances de Pâques. — E. F.

De la dose de sulfate de cuivre dans les bouillies contre le Mildiou. — C'est une question toujours actuelle, controversée de nouveau dans chaque année de grandes invasions et qui ne semble jamais résolue.

N'y a-t-il pas une dose fixe qu'on puisse maintenir chaque année ? Si la dose doit varier selon les années, quelles sont les causes de ces variations ?

La virulence des germes qui provoquent le Mildiou n'est-elle donc pas constante ?

Est-il vrai que les doses de cuivre à employer doivent être plus fortes aujourd'hui qu'autrefois, parce que le parasite se serait accoutumé au cuivre ?

Je vais m'efforcer d'éclaircir ces divers points.

Rappelons d'abord quelques observations.

Nous venons de traverser trois années exceptionnellement pluvieuses où les invasions de Mildiou ont été particulièrement intenses. Il résulte de nombreuses observations que les bouillies à dose élevée ont été plus efficaces.

Dans une communication récente à l'Académie d'agriculture, M. Cadoret, résumant un certain nombre d'observations, constata que, en 1932, dans les traitements avec les bouillies à 4 % de sulfate de cuivre, les pertes ont été de 0 à 10 %, qu'avec les bouillies à 3 %, elles ont été de 15 à 20 % et de 60 à 70 % avec les bouillies à 2 %.

Ce sont les mêmes faits que l'on relève dans toutes les années de grandes invasions, comme l'ont été également, avant 1930, 1931 et 1932, les années 1910 et 1915.

J'écrivais en 1916, dans la *Revue de Viticulture*, rendant compte des invasions de 1915 :

« La pratique agricole semble avoir condamné cette année, une fois de plus, les bouillies à faible dose. Celles qui ont 2 % de sulfate de cuivre paraissent, d'une façon générale, avoir donné des résultats satisfaisants chaque fois que l'application était opportune. Et un certain nombre de correspondants affirment, avec raison je crois, que dans certains cas le taux de 3 % a été encore superieur. »

Dans un récent ouvrage, j'écrivais :

« Si, dans les années où les invasions sont peu graves et peu nombreuses, la dose de 1 % a paru donner de bons résultats, par contre, elle a paru absolument insuffisante dans les années graves telles que 1930, 1917, 1915, 1910 et 1908. Dans ces années, la dose de 3 % a même été nettement supérieure.

« En tout cas, dans toutes les années où le Mildiou sévit avec intensité, on doit employer la dose de 3 % au moins pour le dernier traitement, celui qui a lieu fin juillet ou au début d'août et qui doit préserver la vigne jusqu'à la fin de la saison.

« Les données que j'indique ici résultent d'expériences rigoureuses longtemps poursuivies et dont les conclusions ont toujours été confirmées dans la pratique » (1).

Pourquoi ces différences d'activité de la bouillie selon que les années sont pluvieuses ou non ?

J'écarte tout de suite l'idée qui peut venir à l'esprit : c'est que les germes du Mildiou sont plus virulents certaines années ou qu'ils se sont accoutumés au cuivre.

Ces idées ont été mises en avant dans chacune des années où les invasions ont sévi avec intensité. L'expérience va nous dire ce qu'elles valent.

On sait que les germes du Mildiou pénètrent au même moment, à chaque invasion, dans les organes de la vigne. Cette phase visible de l'invasion s'appelle contamination. Elle précède l'apparition des lésions, ou invasion visible, de cinq à trente jours, selon la température.

Or dans de nombreuses expériences que j'ai faites j'ai toujours constaté qu'il suffisait de faibles doses, par exemple de 200 grammes de sulfate de cuivre par hectolitre, pour prévenir une invasion, lorsque le traitement était appliqué peu de temps avant la pénétration des germes.

(1) *Comment combattre le mildiou de la vigne*, par M. J. Capus. En vente à l'*Agriculture Nouvelle*, 15 rue d'Enghien, à Paris. Prix : 5 francs. Franco poste contre mandat de 5 fr. 50.

J'écrivais en 1916, dans la *Revue de Viticulture* :

« J'ai eu la preuve, par des expériences personnelles, que des bouillies à faible dose, à 200 grammes de sulfate de cuivre par hectolitre par exemple, employées la veille de la contamination, avaient une efficacité égale à celle des bouillies plus riches en cuivre. »

Dans l'ouvrage précédemment cité, j'écrivais (1) :

La solution simple de 200 grammes de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau a été maintes fois essayée. Si elle se trouve employée peu de temps avant la contamination, elle préserve complètement la vigne.

Qu'une invasion doive être intense ou faible, une dose minime de cuivre a toujours suffi à la prévenir chaque fois qu'elle a été répandue peu de temps avant la contamination.

On voit donc que les germes ont toujours la même sensibilité, et je n'ai pas trouvé qu'ils fussent plus virulents ou plus résistants à l'égard du cuivre, en 1917 ou en 1915, qu'en 1910 ou 1898, année où j'ai commencé mes expériences.

D'où viennent donc les différences constatées ?

Il y a un autre facteur à considérer dans l'intensité d'une invasion. Elle ne dépend pas seulement du nombre de germes et des circonstances atmosphériques qui favorisent leur développement ; elle est aussi sous la dépendance du *végétal* et c'est la sensibilité du végétal, sa réceptivité, comme on dit, qui est variable selon les années.

Une feuille de vigne est très sensible à l'égard du Mildiou dans son jeune âge (comme à l'égard du Black Rot ou de l'Anthracnose). Quand elle devient plus âgée, sa sensibilité diminue et au bout d'un certain temps elle est complètement réfractaire.

C'est ainsi que les choses se passent dans les années normales, c'est-à-dire qui ne sont ni trop pluvieuses ni froides à l'excès.

Cet état de résistance naturelle due à l'âge se produit plus ou moins tôt, selon la variété du cépage, selon l'âge de cep de vigne, selon le terrain où il pousse, selon les conditions atmosphériques de l'année.

Revenons maintenant à la pratique du traitement.

Une bouillie cuprique répandue sur une feuille ne conserve pas toujours la même efficacité. Celle-ci diminue de jour en jour sous diverses influences (les agents atmosphériques, la pluie principalement, l'extension des feuilles en surface). Au bout de quelque temps, une bouillie n'a plus qu'une efficacité imparfaite.

Par exemple, à l'égard d'une contamination qui se produisit le 9 juin 1915, j'ai eu l'occasion de constater que les traitements du 29 mai avaient eu une efficacité de 50 % sur les grappes, ceux du 5 juin, une efficacité des deux tiers, ceux du 8 juin, une efficacité complète.

Puisque au bout de quelques jours les feuilles deviennent résistantes à la maladie, il suffit que la bouillie conserve son efficacité jusqu'au jour où la feuille aura acquis cette immunité naturelle.

Dans les années normales, suffisamment chaudes pendant l'été, sans excès d'humidité, la dose de 2 %, parfois même de 1 %, suffit à préserver la vigne pendant le laps de temps qui s'écoule jusqu'au jour où la résistance naturelle de l'organe est acquise.

Cette résistance naturelle joue un rôle considérable dans la lutte contre la maladie. L'homme, par son intervention, fait une partie de la besogne, la plante effectue l'autre.

Mais un fait très important se produit dans les années très humides et de température peu élevée, comme les trois qui viennent de s'écouler, comme aussi en 1910, en 1915 et en 1917 : les feuilles n'acquièrent jamais cette résistance que l'âge leur confère en année normale. Elles sont constamment en état de réceptivité.

On conçoit que, dans de telles années, il ne faille compter que sur les bouillies et qu'elles aient besoin d'avoir une longue durée d'action. Dès lors, la

(1) *Comment combattre le mildiou de la vigne*, page 44.

bouillie devra contenir une dose de cuivre beaucoup plus forte. Là était la clé du problème.

***

Quelles conséquences pratiques tirer de ces observations ?

Si la virulence du Mildiou variait selon les années, comme nous n'aurions aucun moyen de le prévoir, nous serions exposés à mettre des doses de cuivre trop fortes ou trop faibles.

Mais ces doses devant dépendre du plus ou moins de réceptivité de la plante, nous pouvons dans une certaine mesure prévoir celle-ci.

La vigne est très réceptive quand l'hiver a été pluvieux, que le printemps continue à l'être et quand la température moyenne est au-dessous de la normale.

Dans de telles circonstances — surtout si les vignes sont jeunes et de variété naturellement sensible — il ne faut pas hésiter à recourir à des doses plus élevées, 3 % et même 4 %.

Contrairement à ce que font certains viticulteurs, c'est une erreur de donner le premier ou les premiers traitements à la dose de 1 %, chaque fois que le Mildiou de la grappe est à craindre, c'est-à-dire dans les années à printemps humide et sur les cépages naturellement sensibles à cette affection.

Il faut, au contraire, profiter de ce que les grappes sont facilement accessibles au début de la végétation pour les enduire d'une bouillie riche en cuivre.

J'écrivais encore récemment :

« Quand le Mildiou de la grappe est à craindre, c'est une erreur de donner le premier traitement de la saison à la dose de 1 % ; il faut au contraire profiter de ce que les grappes sont facilement accessibles au début de la végétation pour les enduire d'une bouillie riche en cuivre (1).

« Quand il faut assurer la défense des grappes, la bouillie ne doit pas descendre au-dessous de la dose de 2 kilogrammes de sulfate de cuivre par hectolitre.

« J'ose même dire que, si l'on se trouvait dans la nécessité d'effectuer un traitement contre les grappes pendant une chute d'eau ou devant l'imminence d'une pluie, il serait meilleur d'avoir une bouillie à 3 kilogrammes de sulfate de cuivre sur les feuilles qu'une bouillie à 2 kilogrammes. » — J. Capus, *de l'Académie d'Agriculture, sénateur de la Gironde.*

Ecole municipale d'Agriculture et Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain). — Concours d'admission. — Le concours d'admission des candidats à l'Ecole municipale d'Agriculture et à l'école pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain) aura lieu le lundi 24 juillet prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au maire de Lyon, devront parvenir avant le 17 juillet, dernier délai.

Le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignemnet théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 ou 5 années.

Ecole pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en 3 ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur, ou charronnage, forge, menuiserie, charpente, etc.). Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 3e bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

(1) *Comment combattre le mildiou de la vigne, page 70.*

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptous 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 850 à 950 fr.; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr.; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Midi. — *Nîmes* (*7 mai 1933*). — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 50 à 90 fr.; Montagne, 7°5 à 8°, 85 à 105 fr.; 8 à 9°, 115 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 100 à 160 fr.

Montpellier (*9 mai*). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr.; 7°5 à 8°5, de 85 à 112 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (*1er mai*). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr.; blancs supérieurs, 150 à 165 fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*7 mai*). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr. 50.

Perpignan (*6 mai*). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

Carcassonne (*6 mai*). — De 6° à 10°, de 8 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (*4 mai*). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 340. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 9 mai. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 104 francs ; orges, 62 fr. à 65 fr.; escourgeons, 58 fr. à 60 fr.; maïs, 72 fr. » à 84 fr. »; seigle, 73 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 72 fr. à 82 fr.; avoines, 64 fr. » à 69 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 01 à 74 fr. 03. Chicago, 58 fr. 14 à 61 fr. 13. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 35 à 45 fr.; sterling, 30 à 42 fr.; Rosa, 30 à 50 fr. ; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr.; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr.; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr. ; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. 50 à 224 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 16 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 425 à 475 fr. — Citrons, 200 à 250 fr. — Mandarines, 200 à 300 fr. — Oranges, 180 à 220 fr. — Figues sèches, 100 à 150 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 400 à 1.000 fr. — Fraises, 500 à 1.000. — Haricots verts, de 400 à 800 fr. — Artichauts, 70 à 175 fr. le cent. — Chouxfleurs, de 50 à 300 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 30 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 60 à 120 fr. — Carottes de Meaux, de 80 à 100 fr. — Endives, de 100 à 250 fr. — Asperges, de 200 à 500 fr. — Tomates, de 300 à 450 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La semaine écoulée a été encore dominée par la crise du dollar. La spéculation, à l'affût du moindre fait susceptible de favoriser ses entreprises, a saisi avec empressement cette occasion pour prendre position à la hausse. C'est une opinion évidemment, mais je ne crois pas que la politique d'inflation puisse à elle seule entraîner une hausse générale des prix et une reprise durable des affaires.

Un événement beaucoup plus digne d'attention parce que capable de rétablir l'ordre monétaire et de restaurer la confiance, c'est le projet de réunion d'une prochaine conférence économique mondiale. L'entreprise est audacieuse, et si elle réussit elle sera immédiatement suivie d'une période extrêmement active.

Le terrain, d'ailleurs, est tout à fait bien préparé pour une campagne de hausse. Tout le monde est las de l'inaction générale, les prix des matières premières et les cours des valeurs ont épuisé leurs dernières marges de baisse et les capitalistes attendent avec impatience les premiers indices indiscutables qui leur permettront leurs disponibilités en valeurs actives.

Pour l'observateur attentif qui base son opinion sur des faits précis, la période actuelle présente donc un indiscutable intérêt. En effet, depuis plusieurs mois, des signes avant-coureurs d'une reprise des affaires percent timidement les gros nuages noirs qui obscurcissent encore l'horizon économique.

Signalons tout d'abord la reprise assez sérieuse enregistrée sur la plupart des matières premières. Enregistrons également que de nombreuses sociétés continuent à marcher dans d'excellentes conditions ; ce qui leur a permis de maintenir et même d'augmenter leur dividende pour l'exercice écoulé. Enfin depuis un an tous les compartiments de la Bourse sont en sensible reprise sur leurs plus bas cours de fin 1931.

Sans parler du compartiment des Mines d'or dont j'ai été l'un des premiers à signaler l'intérêt incontestable, et qui ont vu leur cours moyen passer de 83 à 138 en moins d'un an, tous les autres groupes de la cote présentent actuellement des plus-values de 15 à 30 %. Est-ce là l'indice d'une nouvelle aggravation de la crise ? Je ne le crois pas et j'y vois plutôt un lent retour de la confiance envers les valeurs à revenu variable que l'on avait trop injustement délaissées.

Il y a actuellement d'excellentes occasions à tous les comptoirs du grand magasin de la Bourse. Achetez, et vous ne tarderez pas à vous féliciter de votre heureuse décision, car chaque jour nous rapproche de la fin de la crise.

Bourse de Londres

La meilleure tenue du Stock se confirme. L'indécision des changes s'est trouvée compensée par les déclarations rassurantes du Chancelier de l'Echiquier au sujet de la situation budgétaire. Bonne tenue des industrielles et des Mines d'or. Parmi ces dernières, on a surtout remarqué les progrès de la Rand Mines, de Goldfields, et de la Rand Selection. Les valeurs des Grands Magasins restent en faveur et l'on continue à rechercher l'action Symon's dont la hausse est loin d'être terminée.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

P. S. 1897. — 1° Les ventes de Kali Sainte-Thérèse ont diminué de 15 % sur l'exercice précédent, certains de mes lecteurs qui m'ont écrit directement n'en auront pas été surpris.

2° Oui si vous le désirez. Soyez assuré de ma discrétion.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.